vinetur

Ayala presenta su primer blanc de blancs de un solo viñedo con 9.998 botellas

Collection N.º 18 nace del grand cru Cocheret en Aÿ con chardonnay de parcela única

lunes 28 de septiembre de 2026


AYALA
COLLECTION
N°18
AYALA
CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE À AY EN 1860
AŸ GRAND CRU
BLANC DE BLANCS
MILLÉSIME 2018
Vieilli 6 ans sur lies
Extra-Brut à 5g/L
N°...1.../9998
COLLECTION
N°18

Este lunes, 28 de septiembre, la Maison Ayala presentó AYALA Collection N.º 18, una edición limitada de champagne elaborada a partir de una sola parcela y una sola variedad de uva. La casa francesa ha fijado la producción en 9.998 botellas numeradas para el mercado internacional y ha situado el precio recomendado en 138€. El lanzamiento corresponde a la quinta referencia de su serie Collection.

Ayala informa de que el vino procede en exclusiva del viñedo Cocheret, un Grand Cru de su propiedad situado en Aÿ, en la Champaña francesa. La cuvée se ha elaborado con uvas Chardonnay de la añada 2018 y, de acuerdo con la maison, es su primer Blanc de Blancs nacido de un único cru, una única parcela y una única variedad. La bodega plantea esta referencia como una lectura concreta del viñedo y del año de cosecha.

La elección del origen es uno de los ejes del proyecto. Cocheret se encuentra en las laderas de Aÿ, un municipio con clasificación Grand Cru dentro de Champagne y ligado de forma histórica a la Pinot Noir. La casa explica que, en este caso, ha buscado mostrar el comportamiento de la Chardonnay en ese entorno. La parcela está orientada al sur, tiene suelos calcáreos y viñas con una edad media de 50 años, factores que, en palabras de la empresa, favorecieron una maduración completa de la uva.

La vendimia tuvo lugar el 4 de septiembre de 2018. Ayala señala que ese año estuvo marcado por un invierno lluvioso, una primavera templada y un verano seco y soleado, una secuencia que permitió llegar a la recolección con buenas condiciones sanitarias y de maduración. La elaboración se realizó mediante microvinificación en pequeños depósitos de acero inoxidable. Después pasó seis años sobre lías y un periodo prolongado de reposo tras el degüelle. El dosaje es Extra-Brut, con 5g/l.

Julian Gout, maestro bodeguero de la maison, describe un perfil aromático con notas de pera, ciruela mirabel y pomelo, junto a matices de brioche, avellana fresca y un toque de eucalipto. En boca, añade, ofrece amplitud y persistencia, con fruta madura, recuerdos de pastelería y una huella calcárea vinculada al viñedo de Aÿ. La casa presenta esa combinación como una forma de expresar el origen sin recurrir a mezclas de parcelas o variedades.

La producción limitada responde, según Ayala, a su intención de conservar la identidad del viñedo y de trabajar cada partida en un formato reducido. La serie Collection reúne cuvées de corta tirada con las que la maison busca profundizar en distintos terruños a través de añadas concretas. AYALA Collection N.º 18 es la quinta entrega de esa colección, después de las N.º 8, lanzada en 2017; N.º 7, en 2020; N.º 14, en 2022; y N.º 16, en 2024.

En España, la distribución incluirá el Club Gourmet de El Corte Inglés, enotecas y tiendas especializadas. Ayala orienta este lanzamiento a coleccionistas y a consumidores interesados en champagnes de producción limitada, una categoría en la que la procedencia exacta de la uva, el tiempo de crianza y el número de botellas suelen pesar tanto como la marca o la añada.

Champagne Ayala fue fundada en 1860 y tiene su sede en Aÿ. La empresa se define como una maison independiente y de gestión familiar. También recuerda que su estilo se apoya en la presencia de Chardonnay en sus cuvées y en el bajo dosaje, una línea que, según sostiene la propia casa, ayudó a introducir un perfil de champagne más seco dentro de su historia.